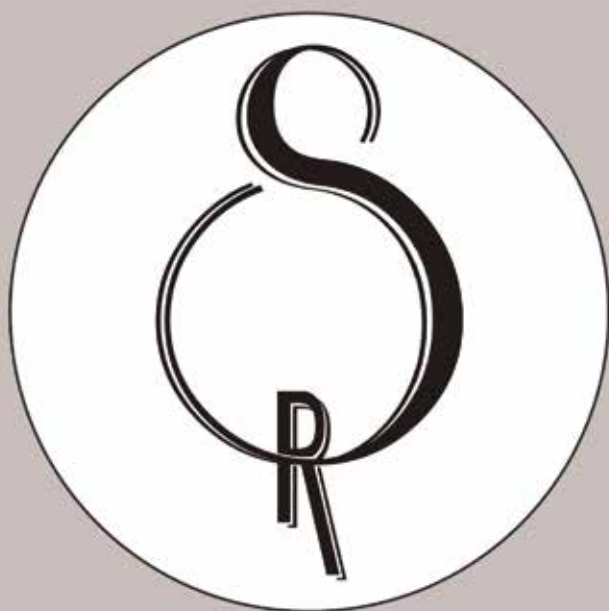


Hotel & Restaurant
Servella



Noces & Receptions

www.servella.fr



Nos Suggestions « Spécial Noces »

Ces menus vous sont proposés par la famille SERVELLA, qui sont à l'écoute de vos souhaits.

Ensemble nous pourrons ainsi personnaliser votre réception :

- disposition de la salle
- décoration florale à vos goûts et couleurs*
- Animation musicale*

Ainsi toute notre équipe mettra à votre service, son expérience et ses compétences pour réussir cette réception.

*en supplément

MENU ENFANTS à 27 €

Enfant de 4 ans à 10 ans

L'Assiette de Jambon et Saucisson
ou La Salade de Tomates au Thon

—
La Cuisse de Poulet et ses Frites
ou Les Raviolis Maison Sauce Daube

—
La Coupe Glacée

—
Jus de Fruits et Soda

Généralités de Vente

-Conditions de réservation :

10% à titre d'arrhes le jour de la réservation,

+ 30% d'arrhes six mois avant,

+40 % d'arrhes un mois avant et le solde la veille de la réception.

Les arrhes peuvent être remboursées si l'annulation est confirmée par courrier 9 mois avant la date de la réception (prix ttc).

-Prix étudiés pour un minimum de **50 personnes**.

-Le choix de menu doit être établi au moins deux semaines avant la date de la réception.

Le choix des mets doit être identique pour l'ensemble des convives.

La disposition des tables doit nous être communiquée au minimum une semaine avant la date de la réception.

Le nombre de convives annoncé la veille sera facturé.

Le restaurant se réserve le droit d'attribuer une salle différente si le nombre d'invités est inférieur à la capacité de la salle.



Suggestions facultatives

- * Buffet Apéritif à Discretion (servi dans le jardin en saison, durée 1h30) (martini, sangria, pastis, soda avec pizza, pissaladière, quiche lorraine, Assortiment de Canapés : tapenade, saumon fumé, jambon, fromage, crevettes cocktail,olives, nems, samossas, chips, cacahuètes)..... 12 €
- invité seulement au buffet apéritif..... 15 €
- * Bagna Caouda au buffet apéritif..... 2,50 € / pers.
- * Location des fleurs pour la décoration des tables
(coussins fleurs fraîches) non-empoté..... 4 € / personne
- * Pièce montée en Maccaron ou Semi Fredo..... 3,50 € / personne
- * Wedding Cake..... 5 € / personne
- * Invité au dessert
- café, pièce montée, champagne, dessert du menu, mignardises 26 €
- * Le Champagne « sélection SERVELLA » 60 €
- * Pommery - Piper – Henriot..... 70 €
- * Mousseux, Vouvray, Clairette..... 20 €
- * Jus de fruit (grande carafe)..... 6 €
- * Forfait Eaux micro-filtrée, plates, gazeuse à discrétion..... 3 €
- * De 2H à 3H du matin : supplément par personne..... 2 €
- * Location de jardin pour la cérémonie..... 300 €
- * Fermeture du restaurant : 3 heures. Arrêté préfectoral**

Animation

- * Disco-jockey (jusqu'à 2H, droit d'auteur et repas compris) 800 €
- * Heure supplémentaire..... 200 €
- * Forfait Droit d'auteur SACEM et consommation électrique (si la musique fournie par le client) par personne..... 2,50 €

L'animateur devra libérer la salle en moins d'une demi-heure !



L'EMPEREUR à 88.00 €

Un Cocktail servi à table (Punch, Sangria ou Kir avec Pizza et Pissaladière)
ou

Le Buffet Apéritifs servi dans le jardin (+ 12.00 €)

—
La Rilette de Saumon frais et fumé aux fines Herbes, Cœur d'Avocat, Copeaux
de Légumes croquants

ou La Chiffonnade de jambon de parme et sa bagna caouda

ou Le Médaillon de Foie Gras de canard, pousses gourmandes, brioche à tête

ou Le Buffet Apéritif servi dans le jardin (durée 1h30) (+6.50 €)

—
Les petits Gnocchi de Pomme de Terre à la Crème de Truffe

ou Le Suprême de Loup, Beurre blanc, Riz vénéré

ou Les Noix de Saint-Jacques, Ravioles de Rascasse, Bisque de Homard

ou les Raviolis Maison à la Daube, Sauce aux Cêpes

—
Le Sorbet Limoncello (+5 €)

ou

Le Sorbet Poire en Williamine (+5 €)

—
Le Filet de Bœuf en Croûte Viennoise, Sauce Poivre Vert

ou L'Emincé de magret de canard, Jus caramel piment d'Espelette

ou La Souris d'Agneau confite, Réduction parfum de Garigue

—
Les petits Légumes de Nice

—
Le Duo de Fromage et son Mesclun (+ 3.50 €)

—
La Pièce Montée en Choux et Nougatine présentée et servie
avec Fruits frais et Crème glacée

—
Le Café "Arabo"

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge et I.G.P Méditerranée rosé et
blanc

AVEC Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes (+5.50 €/pers)

OU Le Champagne fourni par client : Droit bouchon (+2.00 €/personne)

LE GOUVERNEUR à 98.00 €

Autour du Buffet servi dans le Jardin (durée 1h30)

Les Apéritifs (Vermouth, Anis, Sangria, Soda, Jus de fruits)

La symphonie de Canapés :

Tapenade, Saumon fumé, Rosette de Lyon, Crevettes Cocktail, Fromage,
mini Pan Bagna

La Pizza, la Pissaladière, la Quiche Lorraine, Nems, Samossas

Les Perles de Melon au Jambon de Pays, Chips, Cacahuètes, Olives du Pays

La Bagna Caouda

—
Autour de la Table

Le Demi Homard frais et ses Ravioles de Rascasse, sauce cardinale (+ 3.50 €)

ou Le Médaillon de Lotte et ses petits Gnocchi, beurre de badiane

ou Le Pic de Noix de St Jacques, Risotto crémeux au Parmesan,

Velouté au champagne

—
Le Granité de Citron à la Russe (+5 €)

—
Le Cœur de Filet de Bœuf en Croûte viennoise, Sauce crémeuse aux Cèpes

ou L'Emincé de Magret de Canard, Miel de Provence

ou Les Noisettes d'Agneau farcies, Jus Diablé

—
Les Primeurs de Nice

—
Le Duo de Fromage et son Mesclun (+ 3.50 €)

—
L'Assiette de Gourmandises (Royal chocolat, Framboisier, Fruits frais, Glace)

—
Les Mignardises Maison

—
Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge et I.G.P Méditerranée rose et
blanc

Eau gazeuse microfiltrée

Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

LE ROYAL à 112.00 €

Dans le Jardin autour du Buffet

Les Apéritifs (Vermouth, Anis, Sangria, Soda, Jus de fruits)

La symphonie de Canapés :

Tapenade, Saumon fumé, Rosette de Lyon, Crevettes Cocktail, Fromage,
mini Pan Bagna

La Pizza, la Pissaladière, la Quiche Lorraine, Nems, Samossas

Les Perles de Melon au Jambon de Pays, Chips, Cacahuètes, Olives du Pays

La Bagna Caouda

—

Autour de la Table

La Cocotte de Saumon fumé et Scampis, jeunes pousses gourmandes
ou Le Foie gras de canard, chutney de mangue, magret fumé, Pain grillé

—

Le Millefeuille de Queues de Langouste, sauce cardinale, fricassé de jeunes
légumes(+8 €)

ou La Brochette de Lotte et St Jacques, velouté au champagne, ravioles de ras-
casse

ou Le Duo de gambas à la provençale, risotto vénéré crémeux

—

Le Granité de Citron à la Vodka

—

Le Filet de Bœuf Rossini au Jus de Truffes noires

ou Le Chapelet de Mignon de Veau poêlé à la Crème de Morilles

—

Les petits Légumes Niçois

—

L'Assiette de Gourmandises (Royal chocolat, Framboisier, Fruits frais, Glace)

—

Les Mignardises Maison

—

Le Café "Arabo"

La Pièce montée en Choux et Nougatine

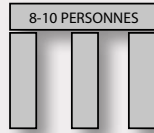
Le Vin Sélection maison : A.O.C Bordeaux rouge et I.G.P Méditerranée rose et
blanc

Eau gazeuse microfiltrée

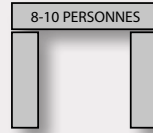
Le Champagne Sélection Maison : 1 bouteille pour 6 personnes

DISPOSITION DES TABLES

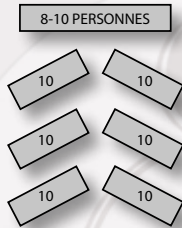
3 BRANCHES



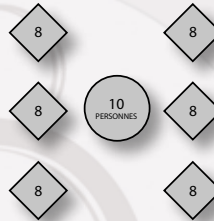
FER A CHEVAL



EPI



RECEPTION



LE LENDEMAIN DU MARIAGE

Pour le dimanche après le mariage

LE BRUNCH à 40 €

(Servi à partir de 11h00 à 13h00)

L'Assortiment de Charcuteries et Terrine, la Viande
froide

Le Plateau de Fromage, les œufs
les petits Farcis niçois, le saumon fumé

—

La Viennoiserie :

Croissants, Pain au chocolat,
Pain aux raisins

Le Pain, les Céréales, la Confiture, Nutella,
Le Yaourt, la Salade de Fruits

—

Le Jus de Fruits,
les Boissons chaudes (thé, café, chocolat)

Servella



1976, Boulevard du Mercantour
Sur la RD 6202 direction Digne
F – 06670 Castagniers les Moulins

Restaurant Servella
Tèl : +33 0(4) 93 08 10 62
Fax : +33 0(4) 93 08 83 57
Site : www.servella.fr
E-mail : restaurant@servella.fr